

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 12.03.2025 10:39:45
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba150042854b57509309abb8cc85777303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация хранения и контроль запасов и сырья

**Кафедра
разработчик** Технологии торговли и общественного питания

Год набора 2022, 2023, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «*Организация хранения и контроль запасов и сырья*» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

и направлена на формирование **общих** компетенций, включающих в себя способности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и **профессиональных** компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 18 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в состав общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы--120 часов, в том числе

обязательной учебной нагрузки обучающегося с преподавателем - 98 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часа;

консультаций – 8 часа;

промежуточная аттестация (экзамен) – 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы (всего)	120
Суммарная учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем	98
в том числе:	
лекционные занятия	48
практические занятия	50
Консультации	8
Самостоятельная работа обучающегося	6
<i>Промежуточная аттестация в форме устного экзамена</i>	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
Раздел 1.	Основы товароведения пищевых продуктов	30		
Тема 1.1. Оценка качества пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	2	ОК 01-9 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18
	Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Группы показателей качества пищевых продуктов и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. Документы, регламентирующие и подтверждающие качество пищевых продуктов. Методы контроля качества			
	Практические занятия	4	2,3	
	Практическое занятия № 1 Изучение методов оценки качества, документов регламентирующих и подтверждающих качество пищевых продуктов			
Тема 1.2. Товароведная характеристика пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала:</i>	12	2	ОК 01-9 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18
	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.			
	Практические занятия	8		
	Практическое занятие № 2, 3 Распознавание ассортимента, оценка качества товаров растительного происхождения (работа с натуральными образцами). Практическое занятие № 4,5. Распознавание ассортимента, оценка качества товаров животного и комбинированного происхождения (работа с натуральными образцами).		2,3	
Раздел 2	Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства	56		
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	<i>Содержание учебного материала:</i>	12	3	ОК 01-9 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18
	Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения*. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Виды сопроводительных			

	документов. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.*			
	Практические занятия	10		
	Практическое занятие № 6 Изучение источников закупок продовольственного сырья и пищевых продуктов, критерии отбора поставщиков. Практическое занятие № 7. Изучение видов, структуры и содержания договора поставки. Практическое занятие № 8, 9. Порядок заключения договора поставки продовольственного сырья и пищевых продуктов. Практическое занятие № 10. Изучение порядка приемки сырья и пищевых продуктов в предприятиях общественного питания, документальное оформление поступления.			
Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	<i>Содержание учебного материала:</i>	8	2	ОК 01-9 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18
	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.			
	Практические занятия	12		
	Практическое занятие № 11 Изучение видов складских помещений и требований к ним. Практическое занятие № 12. Расчет площади потребного количества складских помещений. Практическое занятие № 13. Изучение правил эксплуатации и технического обслуживания оборудования предприятий общественного питания.		2,3	
Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	2	ОК 01-9 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18
	Условия транспортирование и размещения на хранение различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания.			
	Практические занятия	8		

	Практические занятия № 14. Изучение порядка размещения на хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Практическое занятие № 15. Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов.		2,3	
Раздел 3	Контроль запасов и расхода продуктов	12		
Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	<i>Содержание учебного материала:</i>	4	2	ОК 01-9 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве*. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве.* Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.			
	Практические занятия	8	2,3	
	Практическое занятие №16. Определение наличия запасов и расхода продуктов Практическое занятие №17. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.			
	Всего		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья

Оборудование

проектор -1 шт., экран -1 шт., колонка -1.

Терминал: Intel 1,86 GHz, ОЗУ - 2 Гб

Комплект учебно-методической документации;

Комплект бланков технологической документации;

Наглядные пособия;

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 04.07.2023.).
2. ФЗ от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 02.07.2021)
3. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021 г.)
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Основные источники:

1. Володина, М. В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А.Сопачева. – 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>

Дополнительные источники:

3. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. – Ростов н/Д : Феникс, 2020. – 347 с. : ил. – (СПО): Текст: непосредственный
4. Бурова Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 135 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65799.html>

5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>
6. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486433> (дата обращения: 14.09.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении практических работ, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -правила оценки состояния запасов на производстве; -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. <p>Достигнутые личностные результаты ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля</p>